



Le Cave

Marche Chardonnay IGT



Fattoria Le Terrazze

Beschreibung

Dieser Wein ist nach dem alten Steinbruch von Sirolo auf dem Monte Conero benannt, aus dem auch die Steine für den Bau unseres Weinguts im Jahr 1882 stammen.

Ganze Trauben werden sanft gepresst, sobald sie im Weingut ankommen. Der Most wird kalt vorgeklärt und mit selektierten Hefen vergoren. Die Fermentation erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 15-16°C. Nach der Gärung reift der Wein für 6 bis 8 Monate auf der Feinhefe (Sur-Lie-Ausbau). Danach folgt eine mindestens 6-monatige Flaschenreife.

Organoleptische Eigenschaften

Strohgelbe Farbe. Charakteristischer Duft von Chardonnay mit Anklängen von tropischen Früchten. Im Mund wirkt er vollmundig schwer, aber gleichzeitig mineralisch und lebhaft, spritzig und würzig.

Weinbeleitung

Der Wein passt perfekt zu Fischgerichten, wie z.B. dem weißen Meeresfrüchteragout. Ausgezeichnet mit Scottadito-Sardinen und gebackenem Steinbutt mit Oliven und Kartoffeln.

-  0,75l - ALC 13%
-  Chardonnay 100%
-  8/10 °C
-  Chardonnay Glas